

***MINISTERIO DE AGRICULTURA
GANADERIA Y PESCA***

***SUBSECRETARIA
DE
PESCA Y ACUICULTURA***



DIRECCION DE ACUICULTURA

***CENTRO NACIONAL
DE
DESARROLLO ACUICOLA
(CENADAC)***

***PROGRAMA
DE CAPACITACION
EN ACUICULTURA***



*Sede Km 15, Santa Ana,
Provincia de Corrientes.*

*Duración de cada pasantía teórico-práctica: 15 días
Bibliografía de consulta a disposición
Evaluación Final
Extensión de Certificado*

*La capacitación teórico-práctica, tendrá lugar en el período que abarca inicio de Octubre a fines de Mayo de cada año.
Solicite su reserva. Cupos limitados. Capacitación personalizada. Se incluye alojamiento.*

Información:

Dirección de Acuicultura de Nación

Dra. Laura Luchini

Paseo Colón 982 – Anexo Pesca

(1063) – Capital Federal

Te. 011-4349-2321/2313/2322

E-mail para reserva:

iriobo@minagri.gob.ar

Página web de consulta sobre aspectos de Acuicultura

www.minagri.gob.ar

Centro Nacional de Desarrollo Acuícola

(CENADAC)

Téc. Gustavo Wicki

E-mail: guswicki@yahoo.com.ar

Santa Ana - Corrientes

Te. 0341- 156161885

Clases Teóricas:

1) Conceptos generales de acuicultura

Situación actual de cultivo.
Sistemas de cultivo.
Principales cultivos en desarrollo.
Criterios de selección para la elección de la especie a cultivar.
Criterios básicos para la formulación de un proyecto.
Aspectos a considerar para el desarrollo de un cultivo.

2) Introducción a la reproducción en peces y crustáceos

Fisiología reproductiva.
Conceptos de inducción hormonal.
Técnicas de reproducción.
Diferente equipamiento empleado y materiales.

3) Nutrición y Alimentación

Introducción.
Alimento natural, fertilizaciones.
Crecimiento, digestibilidad y factores que lo afectan.
Requerimientos energéticos y fuentes de energía.
Aminoácidos esenciales, Proteínas, lípidos y carbohidratos.
Minerales y Vitaminas.
Formulación de alimentos.
Dietas secas y húmedas.

Ingredientes: origen animal y origen vegetal.
Aditivos.
Agentes o factores antinutricionales.
Rendimiento del alimento (FCR, REP, etc.).
Balance de dietas.
Métodos y frecuencia de alimentación.

4) Calidad de agua y su mantenimiento

Introducción.
Parámetros físicos y parámetros Químicas.
Fertilización.
Encalado.
Recambio de agua y aireación.
Turbidez y disco de Secchi.
Uso de herbicidas e insecticidas.
Alimentación y su relación a la calidad del agua.
Suelos y calidad de agua.

Clases Prácticas:

1) Reproducción (abarca en general, los meses de Octubre a Noviembre)

2) Alimentos

Preparación de alimento balanceado.
Mezcla de insumos.
Procesado.
Alimentos alternativos. Ensilados (químicos y biológicos).

3) Calidad del agua

Análisis de calidad de agua en laboratorio.

4) Parámetros o variables de Crecimiento

Análisis de datos obtenidos en cultivo (FCR y otros).

5) Trabajos en campo

Captura y elección de reproductores para manejo en hatchery (Octubre- Noviembre).
Uso de equipos de medición de variables ambientales.
Monitoreo de calidad del agua.
Alimentación.
Biometrías. Datos. Conclusiones.
Mantenimiento práctico de estanques de cultivo.
Mantenimiento práctico de jaulas para cultivo (jaulas de Bajo y alta Densidad – BVAD).
Uso de fertilizantes. Fertilizaciones prácticas.
Tareas de Procesamiento: eviscerado
–
Fileteado.
Valor agregado: ahumados, hamburguesas y patés.
Otros (según el período de pasantía).

